

100% VEGAN
GRATUIT OU
PRIX LIBRE



BENEFICES AUX CANTINES
OU AUX LUTTES
DERNIEREMINUTE@RISEUP.NET

"La Cantine De Dernière Minute souhaite vous faire part d'une terrible nouvelle à propos de la (GRAIL) Grenoble Ravitaillement Alimentaire Inter-Luttes, trop tôt disparue.

Cantine militante existant depuis 4 ans, la GRAIL, était spécialisée dans les cantines pour les événements militants. De nombreux collectifs, syndicats et association ont pu faire appels à leurs services au cours de ces trop brèves années pour organiser des repas ou des goûters pour leurs événements (fins de manifs, discussions, festivals, formations, concerts, etc.).

Basée sur un modèle économique de prix libre et de repas végétariens, le collectif n'avais pourtant pas moins l'ambition d'une cuisine de qualité et des exigences d'hygiène plus que raisonnables.

Ces dernières années la GRAIL à perdu des forces, déclinant de plus en plus de cantines, puis nous avons tous été attristés d'apprendre sa décision finale d'entrer en coma artificiel, prise il y quelques jours.

Nos pensées vont d'abord à sa famille et aux collectifs qui s'organisaient avec elleux au 38 rue d'Alembert. Plus globalement, nous souhaitons exprimer nos condoléances à toutes les actrices du milieu militant grenoblois qui ne pourrons plus faire appels à leurs services.

Le meilleur hommage c'est de continuer le combat !

Malgré cette accablante nouvelle, la lutte continue et il restera encore de nombreuses militant.es affamées à nourrir.

Actuellement dans la métropoles, à notre connaissance, le milieu des cantines autogérées se compose de :

- la Tambrouille, cantine pirate de reccup' vegane à prix-libre du campus servie tout les lundis midi devant les Jardins d'Utopie.
- La Cantine du Drac, cantine gratuite ou à prix-libre, vegan-friendly, basée plutôt au « Chantier » à Fontaines.

- Las Vegan, cantine/traiteur vegane à prix libre qui sert des repas de qualité en général lors de concerts militants.

Pour notre part, nous sommes la Cantine De Dernière Minute (CDDM). Nous cuisinons des repas vegans à prix libre pour les événements militants.

Notre spécialité, c'est gérer la bouffe pour les événements en urgence : expulsions surprises de bidonville, événements organisés à l'arrach' ou encore parce que les autres cantines ont refusé.

On fait aussi des repas/goûters gratuits ou à prix libre pour des événements militants plus classiques et des manifs (à condition qu'on ne nous fasse pas la demande trop en avance).

Vu notre mode de fonctionnement, ne vous attendez pas à des repas extrêmement élaborés, on vise le simple et efficace. En général, on cuisine au 38 rue d'Alembert à partir de récup d'inventus du marché.

Nous ne sommes malheureusement que 2,5 personnes à gérer la charge mentale de cette cantine, désormais en situation de quasi-monopole sur l'évènementiel militant, ce qui nous laisse envisager le pire. C'est pourquoi nous lançons cet appel à l'aide !

Pourquoi et comment monter ta cantine ?

Les cantines sont l'occasion de créer des moments conviviaux et ressourçant dans le milieu militant. C'est important pour décompresser et ça favorise les interactions informelles, qui sont, comme chacun sait, à l'origine de nouvelles idées, de nouveaux projets collectifs et de nouvelles rencontres. Tout ça pour dire que, pas de cantines, pas de révolution.

Malgré son importance primordiale, le monde des cantines militantes autogérées est victime d'une image de niche dans laquelle il ne serait question que de cuisiner. Rien n'est moins vrai.

En réalité, une cantine a un rôle support transversal, qui met généralement en lien des groupes politiques divers et les éventuels excédents de trésorerie (ce qui arrive assez vite en fonction du public ciblé) peuvent permettre de financer des projets à destination de groupes qui auraient plus de mal à trouver des fonds.

À l'intérieur même d'un collectif de cantine, de nombreuses questions très politiques se posent, comme la question de l'approvisionnement (achats, récup', dons, vol, champs collectifs, bio, local, etc.), de l'inclusion du régime alimentaire (vegan, végé, halal, freegan, option vegan ou sans gluten, etc.) ou encore la question du financement (gratuité, prix-libre, prix-minimum, prix conseillé, etc.).

On pourra aussi se poser la question de la qualité de la cuisine proposée en rapport à l'énergie nécessaire, du travail de préparation en amont ou des normes d'hygiène qu'on s'impose par exemple.

En fonction des réponses à ces questions, il y a donc une grande diversité de possibilités de cantines plus ou moins adaptées à différentes façons d'organiser des événements.

Si jamais ta cantine occupait un créneau différent du notre, nous en serions très contents, puisque suite à la disparition de feu la GRAIL, il y a eu une perte de diversité dans l'offre disponible. Qui appelle si on a besoin de s'assurer qu'il y aura un repas pour une soirée 3 mois à l'avance avant de

tirer les affiches ? Qui appeler si on souhaite en mettre plein les yeux aux participant.es ? Pas nous en tout cas.

Si au contraire, ta cantine avait le même genre de fonctionnement que le notre, c'est super aussi ! Nous ça nous fait moins de travail, ou bien on peut cuisiner pour deux évènements simultanés et si jamais il y avait un repas pour 300 personnes à faire, on pourrait travailler ensemble plus facilement.

Une cantine c'est bien beau, mais comment te lancer me diras-tu ? Tout d'abord, pour commencer, rien ne sert de cuisiner des grands repas pour 100 personnes d'un coup. Un simple goûter de fin de manif, c'est déjà bien et ça permet de tester comment s'organiser à plusieurs et apprendre à gérer les livraisons.

Si tu as besoin d'un espace pour cuisiner ou de matériel, on peut partager le matériel collectif qu'on utilise. On peut aussi fournir des conseils ou faire une ou deux cantines en commun pour apprendre les bases ou te prendre en stage.

Et enfin, on est même prêt à donner un peu d'argent pour financer les premiers achats nécessaires de ta cantine. Tu peux nous contacter à derniereminute@riseup.net. Tu n'as pas l'âme d'un auto-entrepreneur autogestionnaire, deviens cuisinier-associé !

C'est vrai que créer et gérer une cantine, c'est pas mal de taff et on comprend si tu n'a pas envie de te lancer là dedans. C'est sûr que ça peut être un peu lourd parfois et si tu veux participer à organiser des cantines sans la monter de A à Z, on cherche des gens pour participer à prendre de la charge mentale sur notre cantine avec nous.

Tu peux par exemple participer à gérer les relations avec les organisateurs d'évènement, trouver de l'aide si besoin, gérer les courses, la récup', la cuisine, le transport, le service éventuellement, la vaisselle, le ménage, etc. Plus on est nombreuses, moins il y a de charge par personne. Tu peux nous contacter à derniereminute@riseup.net.

Tu n'as pas le temps, mais tu veux quand même aider ?

Tu ne veux surtout pas de responsabilités, tu préfères les contrats sans engagements, tu cherches un stage de cuisine pour débutant.es mais tu n'a pas les moyens de le payer, tu préfères d'abord nous rencontrer avec un couteau dans la main mais sans pression ou bien simplement tu es trop aliéné par le grand capital et/ou le militantisme pour avoir le temps de faire plus.

Dans ce cas tu peux venir nous aider ponctuellement pour mettre la main à la pâte (à gâteaux). Envoie nous un mail avec ou sans CV à derniereminute@riseup.net et nous te recontacterons en cas de besoin.

Conclusion

Si tu ne te reconnais dans aucune des trois catégories ci-dessus mais qu'il te semble pertinent de nous contacter pour (don de bouffe, don de matos, projets divers, réclamation ou pour nous expliquer qu'un repas gratuit n'existe pas) tu peux nous contacter à derniereminute@riseup.net.

PS : Au fait, si tu as besoin d'une cantine pour ton évènement militant, tu peux nous contacter à [derniereminute \(at\) riseup.net](mailto:derniereminute@riseup.net)"

Octobre 2022